

St Sylvestre **2019**

**Trilogie d'apéritifs**

**Caviar d'Aquitaine**

Blinis Maison / Ciboulette /Vodka

**Foie Gras Poêlé**

Topinambour / Truffe Noire / Huile de Cacao

**Saint Jacques**

Mousseline de Fenouil / Ecume de Champagne

**Carabineros**

Flambée au Cognac / Mandarine / Mangues Verte / Salicorne

**Bœuf de Galice Maturé**

Moelle / Mélange trappeur / Feuille d'Yka / Crème Fumée

**Royale de reblochon Fermier**

Ananas Victoria, Beaufort d'été / Espuma de roquette

**Pré-Dessert**

**Biscuit de Reims**

Chocolat Fèves Rubis / Champagne Rosé / Sorbet / Framboise

*Menu 115€*